

DAY & NIGHT BREAD

DAY & NIGHT BREAD

Für Zorras 54. BBD hat sich Stefanie von Hefe und Mehr ein Overnight Rezept gewünscht. Nun bin ich kein besonders versierter Bäcker, aber ich habe doch etwas in meinem „alten Schätzchen“ gesehen. Ein Brotrezept für „Feines gesäuertes Roggenbrod“ von Henriette Davidis aus dem Jahr 1878. Das Rezept besteht nur aus 5 Sätzen und sollte damit auch für mich zu bewältigen sein... dachte ich... Also wurden die Mengen (1 1/8 L Wasser, 5 Pfund gebeuteltes Roggenmehl, Sauerteig in der Größe eines kleinen Apfels) auf 2 Pfund (1 kg) Mehl runter gerechnet. Bleibt nur noch die Frage mit dem Sauerteig... ich habe mich für einen gekauften entschieden – man will ja nicht zu viel auf einmal riskieren. Ich gebe euch mal das Rezept wie es im Original geplant war:

Zu 1 1/8 L Wasser nimmt man 5 Pfund gebeuteltes Roggenmehl und etwas Sauerteig von der Größe eines kleinen Apfels.

Des Abends vor dem Backtage mengt man, nachdem das Wasser gehörig warm gemacht ist, einen Theil des Mehls mit dem Wasser und dem Sauerteig zu einem Brei, bestäubt ihn gut mit Mehl und stellt ihn bis zum anderen Morgen an einen warmen Ort. Darauf knetet man ihn mit etwas Salz und dem übrigen Mehl gut aus, macht ein langes Brod davon, legt es zum Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett und lässt es in einem gut geheizten Ofen 2 Stunden backen.

Sollte der Teig am Morgen noch nicht genug aufgegangen sein, so kann man beim Auskneten etwas Hefe zusetzen. Mengt man den Teig mit guter Buttermilch statt Wasser, so wird das Brod noch besser; man nimmt dann nur die Hälfte Sauerteig.

So – und weil ich ja nicht einfach machen kann was da steht ist das Ganze ein Day & Night Bread geworden und ich war am Ende heilfroh, dass es überhaupt etwas geworden ist und geschmeckt hat... aber lest selbst...



Zutaten:

1 kg Roggenmehl

400 ml Wasser

100 ml saure Sahne (weil ich keine Buttermilch habe)

1/2 Hefewürfel

1 Prise Salz

150g Sauerteig

Zubereitung:

Ich gebe zu – ich wollte aus zeitlichen Gründen schummeln und das Brot am Tag ruhen lassen, woher soll das Brot schließlich wissen ob es am Tag oder in der Nacht geruht hat? Also habe ich früh morgens im ersten Schritt den halben Hefewürfel in warmem Wasser gelöst. Das mit „später einkneten“ ist mir irgendwie zu unsicher...



... dazu kam der Sauerteig – immer fleißig mit der Gabel umrühren...



... und am Ende die saure Sahne.



Ich habe keine Ahnung von welcher Menge Henriette spricht, wenn sie von einem Teil des Mehls redet. Ich entscheide mich für 600g (zu wenig – kann ich euch jetzt schon sagen). Das ganze wird zu einem Teig vermengt und den habe ich dann für ca. 12 Stunden an einem warmen und katzensicheren Ort (im nicht beheizten Backofen) ruhen lassen.



Als ich Abends nach Hause kam sah das Ganze dann schon recht vielversprechend aus. Der Teig war gut aufgegangen...



... aber Pustekuchen. Unter der vielversprechenden Decke wartet ein klebriger Brei... aber gut aufgegangen ist er... mein Brei...! Na super, es war wohl wirklich zu wenig Mehl. Also knete ich die restlichen knapp 400g Roggenmehl und das Salz ein. Jetzt ist der Teig zwar viel besser in der Konsistenz, aber hat dafür absolut kein Volumen mehr. Das passiert, wenn man aus einem Overnight Bread ein Overday Bread machen will – mieses Karma... ich sag's euch!

Also forme ich den Teig zu zwei länglichen Broten und lege diese auf ein Backblech. Achtung – nächster Fehler von mir: doch nicht mit Backpapier...! So stelle ich sie zum „wieder Aufgehen“ in den Ofen... über Nacht, so wie es die Spielregeln vorgesehen hatten. Man kann praktisch zusehen wie das Brot aufgeht.



Kurz vorm Schlafengehen bestäube ich die Brote noch mit etwas Mehl und schneide sie leicht diagonal ein.



Am nächsten Morgen – nach nur 24 Stunden – ist endlich Backtag. Ich heize den Ofen auf 200°C vor und schiebe die Brote hinein. Da ich keinen Ofen mit Dampf habe stelle ich einen Bräter mit Wasser unten in den Ofen – vielleicht hilft's ja. Nach 15 Minuten reduziere ich die Hitze auf 180°C und bepinsel die Brote mit etwas Wasser. Nach 45 Minuten macht das Brot einen guten Eindruck, aber als ich es aus dem Ofen hole klingt es beim „Klopfetest“ kein bissl hohl. Blödes Backpapier... unten sind die Brote noch total feucht.



Also ohne Backpapier für 30 Minuten zurück in den Ofen. Jetzt sieht es gut aus und klingt auch gut!



Das Brot habe ich abkühlen lassen und später zu Suppe serviert. Geschmeckt hat es, auch wenn der Teig vielleicht noch ein bissl lockerer hätte sein können und eine Prise mehr Salz vertragen hätte.

Ich würde sagen: wenn ihr nach einem schönen Brotrezept sucht – schaut euch beim BBD um, da gibt es viele tolle Rezepte. Dieses hier ist mehr als Motivation zu sehen, dass man fast jedes Rezept noch irgendwie retten kann wenn es manchmal nicht so gut klappt. Aber man lernt ja – ich bin optimistisch, dass das nächste Brot schon wieder viel besser wird!

